मेन्यू (आहार सूची)

यह किसी आहार संस्थान का 'हृदय' कहलाता है। यह संस्थान के छोटे-बड़े सभी कार्यों को निर्देशित कर सुचारू रूप से चलाने में सहायता करता है। यह संस्थान प्रबंधन का प्रमुख उपकरण है

परिभाषा – मेन्यू आहार संस्थान में परोसे जाने वाले व्यंजनों / पेय पदार्थों की सूचि है, जिसमें पूर्ण आहार, नाश्ता, पेयपदार्थ आदि एकल या सम्मलित रूप से परोसे जाते हैं।

एक मेन्यू निम्न प्रकार से संस्थान के कार्यों को प्रभावित करते है

मेन्यू नियोजन → खरीद → प्राप्ति → संग्रहण → भोजन पकाने की तैयारी → पकाना → रखना / पैकिंग → परोसना

मेन्यू की आवश्यकता

मेन्यू जहां एक ओर ग्राहकों को संस्थान में उपलब्ध भोजन की सूचना देता है वहीं केटरींग स्टाफ को व्यंजन पकाना है इससे अवगत कराता है। यह ग्राहक एवं आहार संस्थान के बीच 'संचार' है।

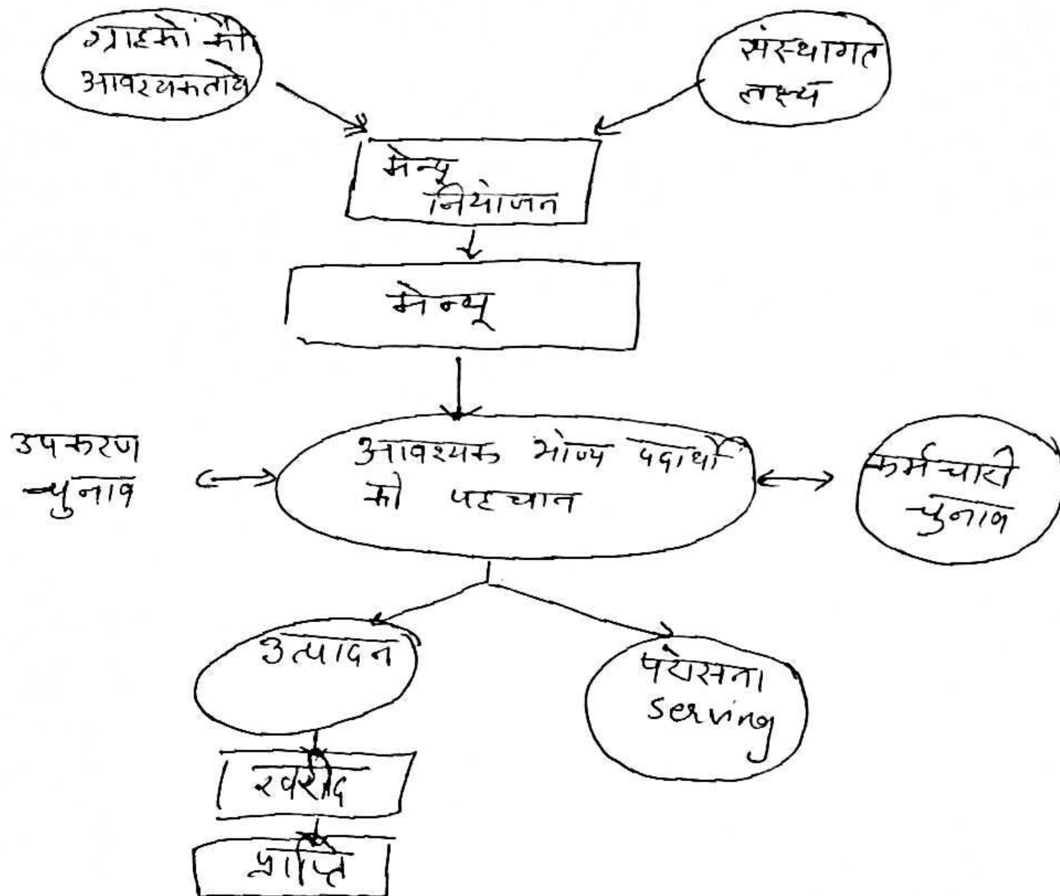
एक सुनियोजित मेन्यू ग्राहक को दिये गये मूल्य में उच्च कोटि की आहार सेवा, एवं भोजन उपलब्ध कराता है। ग्राहक को भोजन की पर्याप्त मात्रा, विभिन्नता एवं स्वाद उपलब्ध कराता है।

कर्मचारियों को भोजन का प्रकार, मात्रा, परोसे जाने की विधि की स्पष्ट सूचना देता है

प्रबंधन को लाभ एवं संतुष्ट ग्राहकों द्वारा प्रसिद्धि प्रदान करता है

मेन्यू की

आहार संस्थान की गतिविधियों पर मेन्यू का प्रभाव



जहाँ एक ओर ग्राहक की पसंद - नापसन्द मेन्यू को प्रभावित करती है, वहीं संस्थागत लक्ष्य जैसे लाभ, प्रसिद्धि आदि भी अपना प्रभाव मेन्यू नियोजन पर डालते हैं।

मेन्यू के कार्य :

1. यह संस्थान को ग्राहक के समक्ष प्रस्तुत करता है।
2. यह रसोई घर में भोजन निर्माण में सहायता करता है।
3. यह आवश्यक कच्चे माल की खरीदारी हेतु प्रकार एवं मात्रा बताता है, जिसके द्वारा 'क्रय सूची' बनायी जा सकती है
4. निर्धारित करता है कि संस्थान में किस प्रकार के उपकरणों या कर्मचारी कौशलों या कार्मचारियों की संख्या की आवश्यकता होगी।
5. सर्विस एरिया, रसोई घर एवं स्थान प्रबंधन में सहायता करता है।
6. कर्मियों की संख्या एवं कार्य करने का समय निर्धारण में सहायता करता है
7. सेवा आहार सेवा का प्रकार निर्देशित करता है।
8. बजट निर्माण में आहार का मूल्य सेवाओं का मूल्य एवं अन्य खर्चों को निर्धारित करता है।
9. बैठने हेतू उपलब्ध स्थान, स्टोर एवं खरीद हेतु उपलब्ध स्थान को निर्धारित करता है।
10. किस प्रकार के ग्राहकों को संस्थान आकृष्ट करना चाहता है, यह निर्धारित करता है।
11. ग्राहकों की पोषक तत्वों की आवश्यकता की पूर्ति करने के साथ ही सामाजिक एवं मनोवैज्ञानिक आवश्यकताओं की भी पूर्ति करता है।
12. सुदूर देशों एवं भारत के ही अन्य प्रान्तों के व्यंजनों से अवगत कराने के साथ ही उनकी संस्कृति की भी झलक प्रदान करता है।

अब हम मेन्यू नियोजन की आवश्यकता जानेंगे।

मेन्यू निर्माण हेतु आवश्यक है कि प्रबंधनकर्ता को निम्न का ज्ञान हो

1. भोजन के प्रकार का अच्छा ज्ञान - भोजन के प्रकार, मौसमी उपलब्धता, भोजन में उपस्थित विषाक्त पदार्थ, पकाने में रंग परिवर्तन, पकाने के उपरान्त भोजन की मात्रा, स्वाद, किस भोजन को किस अन्य व्यंजन के साथ परोसा जाता है आदि

2. भोजन पकाने की भिन्न विधियों का ज्ञान - जिससे कौन सा भोजन किस विधि द्वारा पकाया जाता है। अधिक मात्रा में भोजन पकाने में उत्पन्न पड़ने वाले प्रभाव।

3. भोजन परोसे जाने की विभिन्न शैलियों का ज्ञान - जिससे मेन्यू निर्माण के समय पकाये गये भोजन का स्वाद, रंग संयोजन आदि ध्यान में रखा जा सके।

4. ग्राहक की पसंद - नापसन्द का ज्ञान - किस प्रकार के ग्राहकों को संस्थान आकृष्ट करना चाहता है उनकी संस्कृति, क्रय क्षमता, भोजन शैली, सामाजिक स्थिति का ज्ञान होना आवश्यक है।

मेन्यू नियोजन की आवश्यकता :

1. मेन्यू नियोजन द्वारा ग्राहक को उपलब्ध संसाधनों एवं मूल्य में उच्च कोटि का पोषक एवं सुस्वादु भोजन उपलब्ध कराना सुनिश्चित किया जाता है
2. भविष्य की आवश्यकताओं के प्रति संस्थान अवगत हो पाता है
3. साप्ताहिक एवं दैनिक सामग्री खरीद हेतु "क्रय सूची" निर्माण संभव होता है।
4. यह खरीद, कर्मचारी प्रबंधन, स्थान प्रबंधन में लगने वाले समय को कम करता है।
5. संस्थान के कार्यों को सुचारू रूप से चलाने में सहायक
6. मौसम के अनुसार नियोजन, लागत में कमी लाकर लाभ बढ़ाता है।
7. मेन्यू में उपलब्ध भोजन का मूल्य निर्धारण करता है।